



ACQUISTATO IL

"Gaiun" Martinenga Barbaresco DOCG 2018

2018

Eccellenza piemontese



Svinando

Il Barbaresco DOCG Gaiun della cantina Marchesi di Grésy è un vino che rappresenta l'eccellenza piemontese, frutto di una sapiente selezione delle uve, di una vinificazione accurata e di un affinamento paziente. Il vigneto Gaiun gode di una posizione privilegiata con un'esposizione a Sud e vigne che vanno dai 230 ai 290 metri sul livello del mare. Un mix perfetto che dona alle uve Nebbiolo un carattere unico, mineralità e complessità al vino finito. La vendemmia avviene manualmente, diraspando e pigiando delicatamente i grappoli per preservare al meglio gli aromi. Vinificazione tradizionale, la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. La macerazione viene effettuata in due fasi: otto-dieci giorni a cappello emerso e venti-trenta giorni a cappello sommerso. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente, conferendo al vino morbidezza e armonia. Segue un affinamento di ventotto mesi in barrique di rovere francese e un riposo in bottiglia prima della commercializzazione. Nel bicchiere, si rimane affascinati dal suo colore rosso granato intenso e brillante. Al naso, un quadro olfattivo complesso ed elegante: note di prugna, fiori appassiti, corteccia, rabarbaro, liquirizia e toni minerali. In bocca, il vino conquista con la sua struttura, armonia e freschezza. I tannini, ben integrati, donano eleganza e longevità, mentre la persistenza fruttata regala un finale lungo e appagante. Il Barbaresco DOCG Gaiun è un vino da meditazione ma può anche essere proposto in abbinamento a piatti di selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati a pasta dura. Un abbinamento insolito ma intrigante è con il cioccolato fondente, che esalta le note aromatiche del vino e crea un contrasto di sapori irresistibile.

Dove la storia del vino si intreccia con la bellezza del paesaggio, nel cuore delle Langhe e del Monferrato, si trova l'antica dimora dei Marchesi di Grésy. Con i suoi 45 ettari di vigneti, le Tenute Cisa Asinari si focalizzano sulla coltivazione di vitigni autoctoni, tra cui il Nebbiolo, l'Arneis, il Dolcetto e il Barbera, che trovano in queste terre il loro habitat ideale per esprimere tutto il loro potenziale. Le quattro aziende vitivinicole che compongono le Tenute di Grésy - Martinenga, Monte Aribaldo, La Serra e Monte Colombo - incarnano ognuna un pezzo prezioso della tradizione vinicola piemontese. Tuttavia è a Martinenga che batte il cuore dell'azienda, un vero e proprio anfiteatro vitato immerso nel suggestivo paesaggio del Barbaresco DOCG. È qui che la famiglia di Grésy preserva gelosamente la sua eredità vinicola fin dal 1797.

La Vigna	
Terreno	Sud
Esposizione	Sud
Allevamento	4500
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione in rosso con macerazione a cappello emerso per otto/dieci giorni a temperatura controllata e a cappello sommerso per venti/trenta giorni. Fermentazione malolattica successiva a quella alcolica. In barrique di rovere francese per ventotto mesi e successivo affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.
Sensazioni	Rosso granato intenso e brillante con riflessi ramati. Quadro olfattivo che verte sulla leggerezza aromatica ben chiara di note di prugna, fiori appassiti, corteccia, rabarbaro, liquirizia e toni minerali ferrosi. Sorso strutturato ma armonioso nella freschezza e nella sapidità. Appagante la lunga persistenza fruttata. Trama tannica ricca ma di grande eleganza in grado di conferire longevità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821